

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2			FORMATO NO CONTROLADO			
				PAGINA	1 de 11		
Fecha de Visita	27	12	2024	Hora Inicio	8:50 a. m.	Hora Finalización	3:40 p. m.
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA							
1. Identificación							
N° Convenio/Vigencia: 9352-2024 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA ASOINCO 113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA							
Fecha Inicio Operación: 3/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025							
Nombre Responsable del Servicio: NATALIA MONROY							
2. Ubicación							
Localidad: USAQUEN Barrio: BOSQUES DE PINOS Dirección: CRA 5 # 162a-08							
Tel: 601-2496655 Cel.: 3133269929 Correo Electrónico: SANTACECILIA9352-2024@outlook.com							
3. Cobertura							
Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Personas Beneficiarias en Atención: 292							
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 234 Total Histórico de Asistencia:							
Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA							
Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario							
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C ☒ NC ☐ NA ☐		2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C ☒ NC ☐ NA ☐	
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C ☐ NC ☒ NA ☐		4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C ☒ NC ☐ NA ☐	
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C ☐ NC ☒ NA ☐		6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐		8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>																																																																										
		PAGINA		2 de 11																																																																										
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																																										
9	<div>Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado.</div> <div>Fecha Lavado Tanque: Día <u>07</u> Mes <u>09</u> Año <u>2024</u> Material: <u>PLÁSTICO</u> N° Tanques: <u>1</u></div> <div>Capacidad Total: <u>1000 LITROS</u> Empresa: <u>FUMIGACIONES & SERVICIOS HB</u></div> <div>Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>20</u> Mes <u>03</u> Año <u>2024</u></div>			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																																																										
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																									
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	<div>C☐ NC☐ NA☒</div>																																																																									
Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																																																														
Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario																																																																														
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																									
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	<div>C☐ NC☒ NA☐</div>	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	<div>C☐ NC☒ NA☐</div>																																																																									
14	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																																																									
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																																										
16	<div>Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2. <i>Ciclo de menús</i></div> <div><table><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr><tr><td rowspan="4">Sopa o cazuela</td><td>ARRACACHA</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td>CARNE</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td>___</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td>___</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td rowspan="2">Cereal</td><td>ARROZ</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td>PIMENTÓN</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td>ACELGA CON HUEVO</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td>___</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td>___</td><td>___</td><td>___</td></tr></table><table><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr><tr><td rowspan="2">Proteína</td><td>CARNE DE CERDO</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td>PIÑA</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td>PLÁTANO MADURO</td><td>19,3</td><td>19,45</td></tr><tr><td>___</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>MARACUYA</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td>LECHE</td><td>___</td><td>___</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>BANANO</td><td>15</td><td>15,2</td></tr><tr><td>YOGURT</td><td>15,6</td><td>15,75</td></tr></table></div>					Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	ARRACACHA	___	___	CARNE	___	___	___	___	___	___	___	___	Cereal	ARROZ	___	___	PIMENTÓN	___	___	Verdura o ensalada	ACELGA CON HUEVO	___	___	___	___	___	___	___	___			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	CARNE DE CERDO	___	___	PIÑA	___	___	Tubérculo o plátano	PLÁTANO MADURO	19,3	19,45	___	___	___	Bebida de fruta	MARACUYA	___	___	LECHE	___	___	Postre	BANANO	15	15,2	YOGURT	15,6	15,75	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>
		Peso Neto																																																																												
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																											
Sopa o cazuela	ARRACACHA	___	___																																																																											
	CARNE	___	___																																																																											
	___	___	___																																																																											
	___	___	___																																																																											
Cereal	ARROZ	___	___																																																																											
	PIMENTÓN	___	___																																																																											
Verdura o ensalada	ACELGA CON HUEVO	___	___																																																																											
	___	___	___																																																																											
	___	___	___																																																																											
		Peso Neto																																																																												
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																											
Proteína	CARNE DE CERDO	___	___																																																																											
	PIÑA	___	___																																																																											
Tubérculo o plátano	PLÁTANO MADURO	19,3	19,45																																																																											
	___	___	___																																																																											
Bebida de fruta	MARACUYA	___	___																																																																											
	LECHE	___	___																																																																											
Postre	BANANO	15	15,2																																																																											
	YOGURT	15,6	15,75																																																																											

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2</div>			<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
		PAGINA		4 de 11		
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento	
25	<div>Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada</div>				<div>C☐</div> <div>NC☒</div> <div>NA☐</div>	
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	
	Pollo	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020	
	Carne	EL TRINFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020	
	Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____	
	Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____	
	Yogurt	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____	
	Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____	
	Crema de leche	MORTIÑO	17/09/2024	FAVORABLE	_____	
	Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____	
	Pescado	NO PRESENTA	NO PRESENTA	NO PRESENTA	NO PRESENTA	
Pulpas	HORTYPULPAS	16/05/2024	FAVORABLE	_____		
4.2.2. Transporte de Alimentos						
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento	
26	<div>Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.</div>				<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>	
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	
	Pollo	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE	
	Pescado	FRESMAR	EST 604	25/04/2024	FAVORABLE	
	Carne	EL TRINFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE	
	Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	
	Queso	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	
	Yogurt	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	
	Helado	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	
	Crema de leche	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	
	Huevos	MAKRO	NNV 281	12/06/2024	FAVORABLE	
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	20/03/2204	FAVORABLE		
4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos						
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento	
27	<div>Implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), debidamente diligenciados</div>				<div>C☐</div> <div>NC☒</div> <div>NA☐</div>	

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2				FORMATO NO CONTROLADO																																	
					PAGINA	5 de 11																																
4.2.4. Almacenamiento de Alimentos																																						
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239). Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C ☒ NC ☐ NA ☐		29	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C ☐ NC ☒ NA ☐																																
30	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐		31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C ☐ NC ☒ NA ☐																																
N°	Variable					Nivel de Cumplimiento																																
32	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.					C ☐ NC ☒ NA ☐																																
4.2.5. Preparación de los Alimentos																																						
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C ☒ NC ☐ NA ☐		34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☐ NC ☒ NA ☐																																
N°	Variables					Nivel de Cumplimiento																																
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.					C ☒ NC ☐ NA ☐																																
<table><tr><th>Grupo de Alimentos</th><th>Preparación del Día</th><th>T1 °C</th><th>T2 °C</th></tr><tr><td>Sopa o Cazuela</td><td>SOPA DE ARRACACHA</td><td>83,6</td><td>70,3</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>ARROZ CON PIMENTÓN</td><td>92,1</td><td>72,6</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA</td><td>68,5</td><td>85</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>ACELGAS CON HUEVOS</td><td>85,6</td><td>69,6</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>TAJADA DE PLÁTANO MADURO</td><td>79,3</td><td>66,3</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>SORBETE DE MARACUYA</td><td>5,6</td><td>4,3</td></tr><tr><td>Postre</td><td>FRESAS CON YOGURT</td><td>1,5</td><td>4,9</td></tr></table>							Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACACHA	83,6	70,3	Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	92,1	72,6	Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	68,5	85	Ensalada o Verdura	ACELGAS CON HUEVOS	85,6	69,6	Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	79,3	66,3	Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	5,6	4,3	Postre	FRESAS CON YOGURT	1,5	4,9
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																			
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACACHA	83,6	70,3																																			
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	92,1	72,6																																			
Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	68,5	85																																			
Ensalada o Verdura	ACELGAS CON HUEVOS	85,6	69,6																																			
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	79,3	66,3																																			
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	5,6	4,3																																			
Postre	FRESAS CON YOGURT	1,5	4,9																																			

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2		FORMATO NO CONTROLADO	
				PAGINA	6 de 11
4.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C ☒ X NC ☐ NA ☐	37	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C ☒ X NC ☐ NA ☐
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ X NC ☐ NA ☐	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C ☐ NC ☒ X NA ☐
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).				C ☒ X NC ☐ NA ☐
4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación					
41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C ☒ X NC ☐ NA ☐	42	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☒ X NC ☐ NA ☐ 26/12/2024
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒ X	44	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☐ NC ☐ NA ☒ X
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
45	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.				C ☐ NC ☐ NA ☒ X
4.4. Prácticas Higiénicas					
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.				C ☒ X NC ☐ NA ☐

<div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
		PAGINA		7 de 11	
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
47	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Inducción / Fecha Capacitación	
	1	YURANI ANDREA GIRALDO		No se ha realizado	
	2	CLAUDIA LILIANA JIMENEZ		No se ha realizado	
	3	BERENICE MARÍA PÉREZ		No se ha realizado	
	4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ		No se ha realizado	
	5				
	6				
	7				
	8				
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
48	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Certificado Médico	
	1	YURANI ANDREA GIRALDO		31/08/2024	
	2	CLAUDIA LILIANA JIMENEZ		5/04/2024	
	3	BERENICE MARÍA PÉREZ		17/04/2024	
	4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ		2/12/2024	
	5	NATALIA MONROY (RESPONSABLE DEL SERVICIO)		23/04/2024	
	6	YENIFER CAÑIZALES (NUTRICIONISTA)		27/07/2024	
	7				
	8				
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
49	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	<div>C☐ NC☒ NA☐</div>	51	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2		FORMATO NO CONTROLADO		
			PAGINA	8 de 11	
4.6. Plan de Saneamiento					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. Fecha Fortalecimiento Nutricionista: Día ____ Mes ____ Año ____/ Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día ____ Mes ____ Año ____/ Fecha Divulgación: Día ____ Mes ____ Año ____/	C ☐ NC ☐ NA ☒	53	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	C ☐ NC ☐ NA ☒	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día <u>14</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C ☐ NC ☐ NA ☒	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C ☐ NC ☐ NA ☒
Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐	59	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐
Capítulo F. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA					
Información por parte de la Supervisión					
El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.					
Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios		
12:08 m	102	113	Ninguna		
1:11 p. m.	167	217			
2:00 p. m.	234	234			
3:00 p. m.	234	234			
3:30 p. m.	234	234			
Total	234	234			

Se realiza visita de supervisión al comedor Santa Cecilia

Variable 11: No aplica; dado que el gas que cuenta el comedor es natural.

Variable 20,21: No aplica, dado que se encuentra en tiempos de cumplimiento.

Variable 22: El comedor no cuenta con concepto higienico sanitario, se realizo solicitud el día 25/01/2024 bajo radicado 85156, no se efectuo visita por la entidad y se ha consultado donde se referia que estaba programada en el mes de septiembre de 2024, sin embargo tampoco se efectuo, presentan radicado de carta ante el hospital de chapinero el día 11/12/2024 mediante radicado 2024-32138480-2. se encuanta en espera de visita.

Variable 43,44: No aplica, dado que no se han socializado los resultados de las tomas de muestras microbiologicas.

Variable 45: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Variable 52: No aplica, dado que la participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos fue realizada el día 26/12/2024, no se cuenta aún con el listado de asistencia.

Variable 54,56,57: No aplica, se verificará próxima visita.

No se genera el historico de asistencias, dado que el sistema web no esta permitiendo acceder a este dato.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realiza el cambio de la crema de leche y se realiza desnaturalización. Se evidencia que el producto no tiene vencimiento ya que la fecha va hasta febrero, 2025. Se encuentra la bolsa de la crema de leche rota por fricción en la nevera con otro producto. Se envia formato de desnaturalización

Natalia Montoya Mahecha

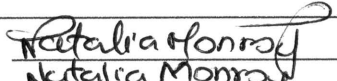
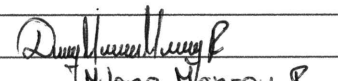
Profesional responsable de servicio

1918467982

Natalia Montoya

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2		FORMATO NO CONTROLADO
	PAGINA	10 de 11	
Capítulo G. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)			
Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia que el área de preparación de alimentos, no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, dado que se encuentra deterioro en baldosas con fisuras y fractura en mesón área de higienización, mediacaña con deterioro de pintura.	Próxima Visita
O	5	Se evidencia que el área de consumo de alimentos, no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias, dado que se observa paredes del salón comedor con deterioro de pintura en pared, hay presencia de filtración de agua por el techo (goteras).	Próxima Visita
O	12	No se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", dado que se evidencia que se preparó parte del sorbete en agua, se mezcló con sorbete en leche, no siendo acorde a los procedimientos establecidos en anexo técnico. se evidencia que el acompañamiento de la nutricionista realizado el día 20/12/2024, el formato de inspección de porciones servidas realizado, la cantidad de alimentos como arroz, tuberculo, sopa referido no corresponde a lo establecido en la minuta.	Próxima Visita
O	13	Se evidencia que no se cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos, dado que se realizaron dos intercambios y 27/12/2024 en el menú 23 semana 4 se intercambió la fruta del sorbete se dio sorbete de mango a cambios de sorbete de maracuyá y la fruta de postre se dio banano con yogurt a cambio de fresa con yogurt, no cuenta con autorización. Adicional no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 23 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: sopa de arracacha, carne de cerdo en salsa de piña, acelga con huevo, tajada de plátano maduro, no se ajustan al peso establecido en anexo.	Próxima Visita
O	25	No cuenta con concepto sanitario del pescado, ni ficha técnica del mismo.	Próxima Visita
O	27	Se evidencia que no coincide el registro de entradas y salidas con existencias de alimentos como: arroz en formato se encuentra 19,8 kg de arroz y en existencias hay 25 kg, yogurt en formato registra 37 kg y en existencias hay 15,750 kg, queso doble crema en formato registra 28,2 kg y en existencias hay 17,5 kg, El formato de recepción de materias primas no se utiliza de manera cronológica de ingreso de alimentos, se registra con fecha de ingreso finalizando mes y posterior con fechas anteriores de ingreso.	Próxima Visita
O	29	Se evidencia que los alimentos almacenados en equipo de refrigeración, no se encuentra rotulados, adicional se observa producto crema de leche bolsas de polietileno presentado goteos y fugas.	Próxima Visita
R	31	Se evidencia bolsa de crema de leche marca de la finca con lote 2201 fecha de vencimiento 01/02/2025 abierta, su textura es acuosa, no característica del producto presentando sinéresis y parte de producto se encuentra congelado, no presenta la calidad requerida, se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	Inmediato
O	32	El pre-alistamiento de alimentos, no se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos, dado que no se tiene conocimiento de la cantidad utilizada de huevos en la preparación de la verdura acelga con huevo, en la preparación del sorbete se utilizó agua y leche mezclada.	Próxima Visita
O	34	Se evidencia que el sorbete de mango presenta bolas congeladas de pulpas dentro de la preparación.	Próxima Visita
O	39	Se evidencia que las características organolépticas de la preparación sorbete de mango, no es característico de la preparación, dado que su sabor es aguado, y su preparación se realizó parte en agua y parte en leche para luego mezclarse, su consistencia no es cremosa, consistente del lácteo.	Próxima Visita
O	50	Se evidencia recipientes plásticos – tinas de preparación del sorbete rotas , pailas con deterioro, olla sin manijas de agarrar.	Próxima Visita

Capítulo H. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

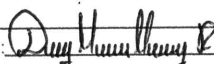
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1								
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		USAQUEN		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		27/12/2024														
COBERTURA ATENDIDA HOY:		234		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113427		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		MILENA MONROY		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A LA SUPERVISIÓN														
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		23		NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO:		
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE		
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	336	319	319	320	266	283	318	320													1		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	124%	118%	118%	119%	99%	105%	118%	119%															
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	3	1	1															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	CARNE DE CERO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	78	80	90	89	74	66	73													1		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115%	107%	110%	123%	122%	101%	90%	100%															
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	1	3															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	174	146	164	152	186	174	175	180												3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	91%	102%	94%	116%	108%	109%	112%															
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	1															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	99	95	127	71	102	78	83	80												1			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116%	112%	149%	84%	120%	92%	98%	94%															
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	3	3	3															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	42	93	55	50	54	50	60	58												1			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	61%	135%	80%	72%	78%	72%	87%	84%															
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	1															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	313	308	310	318	321	317	320	300												3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	103%	103%	106%	107%	106%	107%	100%															
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3															
9 A 13 AÑOS	8	FRESAS CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	83	73	84	77	80	87	81												3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90%	99%	87%	100%	92%	95%	104%	96%															
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3															
Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO																												
OBSERVACIONES: Se realizaron dos intercambios en las frutas del sorbete se dio sorbete de mango a cambio de sorbete de maracuya y en el postre se cambio fresa y se dio banano con yogurt, estos intercambios no cuentan con autorización.																												
FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:														FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:														
 Natalia Monroy 1018467982 Responsable de Servicio														 Milena Monroy R 57 696 524 Apoyo a la Supervisión														

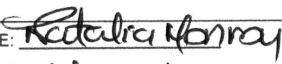
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246
		Versión: 1
		Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA		
DIRECCIÓN:	CRA 5 # 162a-08	TELÉFONO:	601-2496655
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/12/2024	OPERADOR:	ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA ASOINCO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE CERO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MANGO	1	5	6	5	4	5	1	el sorbete presenta color claro, presento sinerisis, separación de fases, consistencia aguada, delgada, no consistente de fruta y leche.
		2	5	6	5	4	5		
		3	5	6	5	4	5		
FRESAS CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Hileca Monsay R.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Monsay R.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	12	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9352-2024						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 3: Se evidencia que el área de preparación de alimentos, no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, dado que se encuentra deterioro en baldosas con fisuras y fractura en mesón área de higienización, mediacaña con deterioro de pintura.



Variable 5: Se evidencia que el área de consumo de alimentos, no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias, dado que se observa paredes del salón comedor con deterioro de pintura en pared, hay presencia de filtración de agua por el techo (goteras).



27/12/2024 8:58:48 a. m.
52 Calle 162a
Usaquén
Bogotá

SUBSECTOR LOCAL (LOCALIDAD)		USQUEN	SERVICIO SOCIAL	COMIDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA	SANTA CECILIA	FECHA DE EVALUACIÓN (OBRERA)	REVISOR																			
COBERTURA ATENDIDA HOY		309	CÓDIGO DEBEN SERVICIO OPERATIVO	113407	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	YENIFER CANALES OFENTER	ROL O CARGO - SUBSECTOR TÉCNICA	NUTRICIONISTA DIETISTA																			
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR		ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	17	NÚMERO DE MUESTRAS				RESULTADO																		
GRUPO DE EDAD EVALUADA	NÚMERO DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	FECHA QUE INICIARÁ LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE	
DE 0 A 10 AÑOS	1	CONSE DE PES MAJADA EN TRUJERO	CONSE DE PES MAJADA EN TRUJERO	80	FECHA QUE INICIARÁ LA VERIFICACIÓN	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	3	3
DE 11 A 15 AÑOS	1	ARROZ CON FREJOLITO	ARROZ CON FREJOLITO	178	FECHA QUE INICIARÁ LA VERIFICACIÓN	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	3	3
DE 16 A 18 AÑOS	1	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	60	FECHA QUE INICIARÁ LA VERIFICACIÓN	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	3	3	
DE 19 A 25 AÑOS	1	PAPA CREOLA FREJA	PAPA CREOLA FREJA	240	FECHA QUE INICIARÁ LA VERIFICACIÓN	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	3	3	
DE 26 A 35 AÑOS	1	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	45	FECHA QUE INICIARÁ LA VERIFICACIÓN	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	3	3	
DE 36 A 45 AÑOS	1	SORBETE DE FREJA	SORBETE DE FREJA	300	FECHA QUE INICIARÁ LA VERIFICACIÓN	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	3	3	
DE 46 A 55 AÑOS	1	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	103	FECHA QUE INICIARÁ LA VERIFICACIÓN	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	3	3	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente (M...)

OBSERVACIONES:

FECHA QUE SE DA O RECIBE LA INFORMACIÓN

NOMBRE(S) Y APELLIDOS(S)

CÉDULA DE CIUDADANÍA

IMPRESO

RESPONSABLE DEL SERVICIO

FECHA QUE SE DA O RECIBE LA INFORMACIÓN

NOMBRE

CÉDULA DE CIUDADANÍA

CARGO

FECHA QUE SE DA O RECIBE LA INFORMACIÓN

NOMBRE

CÉDULA DE CIUDADANÍA

CARGO

27/12/2024 3:18:27 p. m.
52 Calle 162a
Usaquén
Bogotá

Variable 12: No se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", dado que se evidencia que se preparó parte del sorbete en agua, se mezcló con sorbete en leche, no siendo acorde a los procedimientos establecidos en anexo técnico. se evidencia que el acompañamiento de la nutricionista realizado el día 20/12/2024, el formato de inspección de porciones servidas realizado, la cantidad de alimentos como arroz, tubérculo, sopa referido no corresponde a lo establecido en la minuta.



Variable 13: Se evidencia que no se cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos, dado que se realizaron dos intercambios y 27/12/2024 en el menú 23 semana 4 se intercambió la fruta del sorbete se dio sorbete de mango a cambios de sorbete de maracuyá y la fruta de postre se dio banano con yogurt a cambio de fresa con yogurt, no cuenta con autorización. Adicional no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 23 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: sopa de arracacha, carne de cerdo en salsa de piña, acelga con huevo, tajada de plátano maduro, no se ajustan al peso establecido en anexo.



27/12/2024 9:39:20 a. m.
1 Carrera 4c
Usaquén
Bogotá



27/12/2024 2:27:04 p. m.
1 Carrera 4c
Usaquén
Bogotá

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	



27/12/2024 2:26:15 p. m.
52 Calle 162a
Usaquén
Bogotá



27/12/2024 2:26:01 p. m.
52 Calle 162a
Usaquén
Bogotá



27/12/2024 2:26:13 p. m.
52 Calle 162a
Usaquén
Bogotá



27/12/2024 2:27:37 p. m.
1 Carrera 4c
Usaquén
Bogotá

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	



Variable 31: Se evidencia bolsa de crema de leche marca de la finca con lote 2201 fecha de vencimiento 01/02/2025 abierta, su textura es acuosa, no característica del producto presentando sinéresis y parte de producto se encuentra congelado, no presenta la calidad requerida, se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	



Variable 34: Se evidencia que el sorbete de mango presenta bolas congeladas de pulpas dentro de la preparación.



	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	



27/12/2024 1:22:49 p. m.
52 Calle 162a
Usaquén
Bogotá

Variable 50: Se evidencia recipientes plásticos – tinas de preparación del sorbete rotas , pailas con deterioro, olla sin manijas de agarrar.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA SEMANA N° 4 MENÚ: 23	
<p>GRUPO 3: <u>9 a 13 años</u></p> 	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p> 

DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52.696.524
Cédula de Ciudadanía